

English Special Bitter

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **28.8**
- SRM **8.9456266643923**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **---** L

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.77 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.36 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.77 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **-11.2 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter	5 kg	78.63 %	5
Ziarno	Caraamber	0.46 kg	79.7 %	71
Ziarno	Caraaroma	0.13 kg	73.24 %	351

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	35 g	10 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safale S-04	Ale	Suche	--- g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Calcium Chloride	5 g	Zacieranie	0 min